

Artikel	TK MUFFIN DOUBLE CHOC XXL 48x135G DEWI
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65006092
Artikelbeschreibung	Muffin gefüllt mit Schokolade (10%) und Kakaofüllung (6%), fertig gebacken, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	48 x 135
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Tray (enthält 12 Stück)
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	verantwortlicher Lebensmittelunternehmer: DeWi Back Handels GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, IFS Broker
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 4 Trays)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Zucker, WEIZENMEHL (WEIZENMEHL, Calciumcarbonat, Eisen, Nicotinsäureamid, Thiamin), FLÜSSIGEI aus Bodenhaltung, pflanzliches Öl ungehärtet (Raps), 10% Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: E322 SOJALECITHIN; natürliches Vanillearoma), 5% Kakaopulver, Wasser, 3% BUTTERMILCH, Backtriebmittel: E501 Kaliumcarbonate, E450 Diphosphat, E341 Calciumphosphate; MILCHPROTEIN, WEIZENSTÄRKE, Salz, modifizierte Maisstärke, Emulgatoren: E475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren, E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Stabilisator: E415 Xanthan; WEIZENGLUTEN, natürliche Aromen, Säureregulator: E330 Citronensäure
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch
Energie (kJ / kcal)	1683 / 409
Fett	
gesamt	19,90
gesättigte Fettsäuren	4,50

Kohlenhydrate	
gesamt	49,00
davon Zucker	34,00
Eiweiß	6,10
Salz	0,78

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Flüssigei
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl, Weizenstärke, Weizengluten
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen	x		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose	x		Buttermilch, Milchprotein, Laktose
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2		x	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Sojalecithin
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Zusatzstoffe		
	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	x	
chininhaltig		x
coffeinhaltig		x
enthält eine Phenylalaninquelle		x
geschwärzt		x
geschwefelt		x
gewachst		x
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		x
mit Antioxidationsmittel		x
mit Aromastoffen	x	
mit Azofarbstoffen		x
mit Emulgatoren	x	
mit Farbstoff		x
mit Geschmacksverstärker		x
mit Konservierungsstoff		x
mit Nitrat		x
mit Nitritpökelsalz		x
mit Phosphat	x	
mit Süßholzextrakt		x
mit Süßungsmittel(n)		x
taurinhaltig		x
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		x
Weitere produktspezifische Angaben		
	ja	nein
aufgetaut		x
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		x
Bio		x

Ernährungsformen

Halal	x
Koscher	x
Vegan	x
vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x

gentechnisch verändert

x

Verwendungszweck

Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x

Zubereitungshinweis

Bei Raumtemperatur ca. 120 Min. auftauen. Im Anschluss direkt zum Verzehr bereit.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	100.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	10 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	100 KbE/g